大阪ガスのお問い合わせ先

〈お客さまセンター〉

大阪リビング営業部 〒550-0023 大阪市西区千代崎3丁目南2-37 電話 0120－0－94817

南部リビング営業部 〒598-0047 泉佐野市りんくう往来南2-2 電話 0120－3－94817

北東部リビング営業部 〒569-8569 高槻市藤の里町39-6 電話 0120－5－94817

兵庫リビング営業部 〒650-0044 神戸市中央区東川崎町1-8-2 電話 0120－7－94817

京滋リビング営業部 〒600-8815 京都市下京区中堂寺栗田町93 電話 0120－8－94817

お電話のおかけ間違いのないよう、お願いいたします。
（所在地・電話番号などは変更がある場合がありますので、その節はご容赦願います。）

大阪ガス株式会社

この取扱説明書は、再生紙を使用しています。

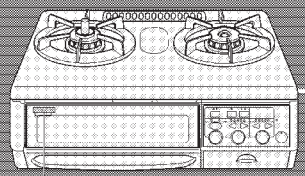
KGT0506P2QA1　C0403－0

型式名 GT－LS3L－X
GT－LS3R－X

大阪ガス

ガステーブルコンロ

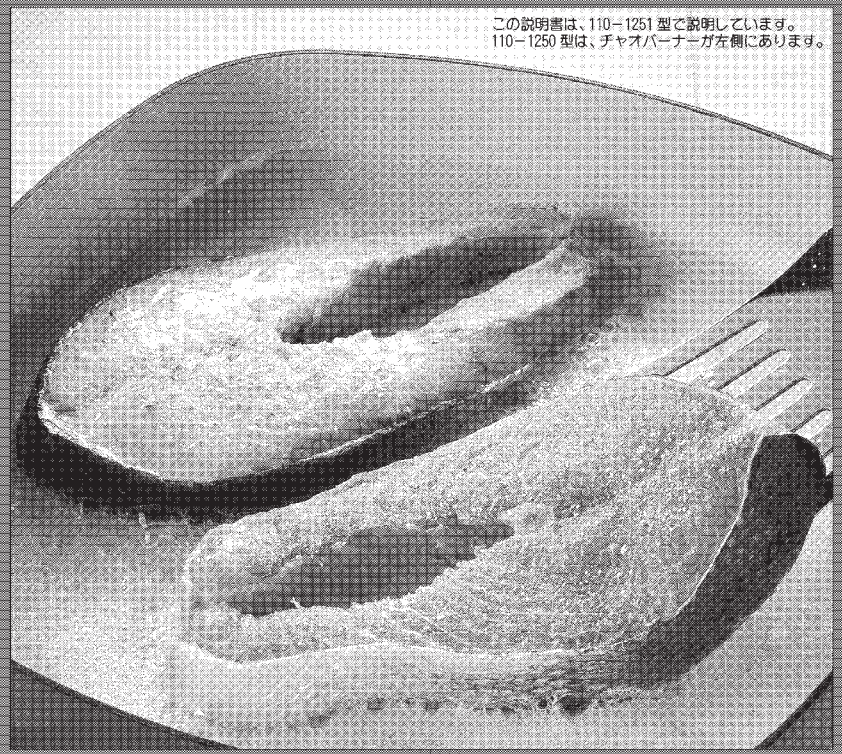
取扱説明書



品番

品番 110-1250型
110-1251型

この説明書は、110－1251型で説明しています。
110－1250型は、チャオバーナーが左側にあります。



このたびは大阪ガスのガステーブルをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございました。
「保証書」とともに、この「取扱説明書」を大切に保存してください。
ご使用前に必ずこの説明書をよくお読みのうえ、正しくお使いください。
なおご不明な点があればお買い上げの販売店にお問い合わせください。

こんなに便利、こんなに快適！

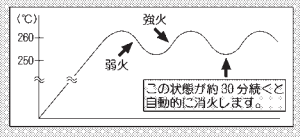
標準バーナーの
この凸が「安全性」と「おいしさ」を見張ります！
（温度センサー）

（110-1250型は、右側）

●安全性

■天ぷら油過熱防止

約250℃～260℃で自動的に火力調節を行ない、消火・発火を防ぎます。この状態が約30分続くと自動的に消火します。



■焦げつき消火

鍋底の焦げつきを検知してガスをストップ。

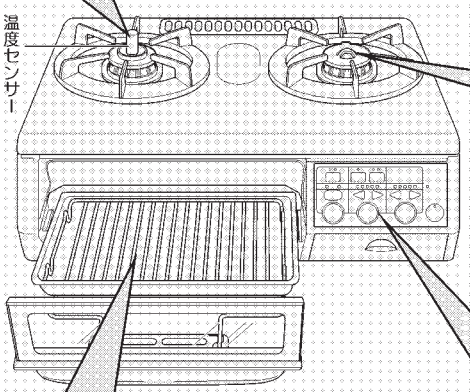
■湯わかし機能 湯わかし

お湯が沸くと自動的に弱火になり、約5分後に自動消火します。（☞12ページ）

●おいしさ

■揚げ物機能 揚げ物

火力を自動調節し、揚げものをおいしく仕上げます。（☞13ページ）



横に並べて4尾、楽々焼けます

■ヨコ長 "ビッグリル"

どうして、今までタテ長だったの？と思うほどの使いやすさです。並べやすく、しかもラクにひっくり返せます。

点火の確認がひとめでOK！

■グリルバーナー火力調節ランプ

今まで腰をかがめて確認していたグリルの点火も、ランプひとめで分かります。（☞8ページ）

グリルの焼きすぎを防ぎます

■グリルタイマー グリルタイマー

焼け具合をうっかり見忘れ、焼きすぎた経験はありませんか？タイマーセットで、終了3分前からお知らせし、設定時間で自動消火します。（☞14ページ）

さらに安全性をプラス！

■立消え安全装置

煮こぼれや、風などで炎が消えたとき、安全装置が働き、ガスをストップさせます。

■消し忘れ防止

点火後、左右コンロは約2時間、（チャオバーナーの最大火力で連続使用のときは約1時間）、グリルは約25分で自動消火します。

炒めものがシャキッと！

■チャオバーナー

（110-1250型は、左側）

強力な炎で中華料理や炒めものが、すばやくシャキッと仕上がります。

ライトタッチで簡単操作！

- 軽く押すだけの点火・消火
- 火加減5段階調節（グリルは2段階）
- 使いやすい、見やすい傾斜の操作パネル

新形状バーナーで省エネ・高火力！

■高効率バーナー

炎（熱気）が上向きに伸びるから、鍋からのあふれが少なくなりました。

- 高効率でガス代節約
- 高火力（チャオバーナー）

もくじ

（ページ）

ご使用前に

まず 確認と準備を

安全上のご注意 …… 4
ご使用前に …… 6
- まず、確認しましょう
- 準備しましょう
- 知っておきましょう …… 8
  - 各部のなまえ（操作部）
  - 適した鍋
  - 温度センサーを正しく働かせるために

使いかた

すぐ 使いたいとき

使いかた …… 10
- コンロ注意点／コンロ手動調理／上手な使いかた
- 湯わかし機能 湯わかし …… 12
- 揚げ物機能 揚げ物 …… 13
- グリル注意点／グリル（グリルタイマー）／上手な使いかた …… 14

必要なとき

もし 必要なとき

お手入れのしかた …… 16
安全装置／電池交換／交換部品 …… 18
別売品 …… 19
故障かな！？ …… 20
外形寸法図／仕様 …… 22
アフターサービス …… 23
お問い合わせ先一覧 …… 裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを、次のように説明しています。

■表示内容を無視して、誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

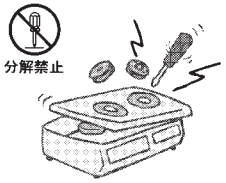
⚠ 警告	この表示の欄は、「死亡または重傷などを負う可能性が想定される」内容です。
⚠ 注意	この表示の欄は、「傷害を負う可能性または物的損害のみが発生する可能性が想定される」内容です。

■お守りいただく内容の種類を、次の絵表示で区分し、説明しています。（下記は絵表示の一例です。）

⃠	このような絵表示は、してはいけない「禁止」内容です。
❗	このような絵表示は、必ず実行していただく「強制」内容です。

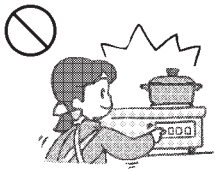
⚠警告

分解や修理、改造は絶対しない



ガス漏れや作動不良の原因

火のついたまま持ち運んだり、子供だけで使わせない

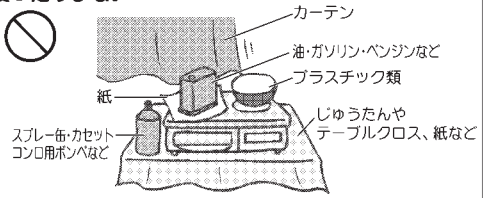


火災ややけど、けがなど事故の原因

使用中は器具のそばを離れない、また、火のついたままや、ガス栓を閉めずに、外出や就寝などしない

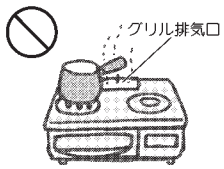
ガス漏れや火災の原因

器具の周りには、引火や爆発につながる物を置いたり、使ったりしない



火災ややけどの原因

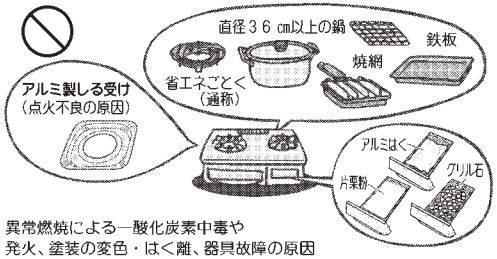
グリル排気口をふさいだり、取っ手などを近づけない



過熱による火災ややけどの原因

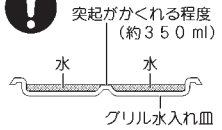
⚠注意

下記のようなものや指定以外の補助具は使用しない



異常燃焼による一酸化炭素中毒や発火、塗装の変色・はく離、器具故障の原因

グリル使用時は必ず水を入れ、使用ごとに冷めてから入れ換える

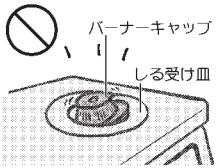


たまった脂が燃えて火災ややけどの原因

使用中、使用直後は操作部以外に手を触れない

やけどの原因

バーナーキャップやしる受け皿が浮いた状態で使わない



浮いた状態で使用すると、異常燃焼や変形の原因

調理以外に使用しない

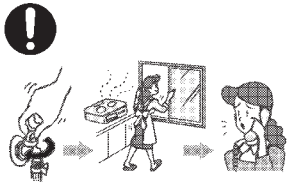
洗濯物を乾かしたりすると、火災の原因

車両や船舶での使用はしない

器具が傾いたりして、火災ややけどの原因

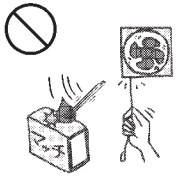
万一、ガス漏れのときは（爆発や火災の原因）

■ガス栓を閉め、窓や戸を全開にし、ガス事業者に連絡する



※異常時はガス栓を閉める

■火をつけたり、電源の「入・切」をしない



炎や火花で引火し、爆発や火災の原因

地震や火災のときは

悪臭や異常音がしたときまず、ガス栓を閉める

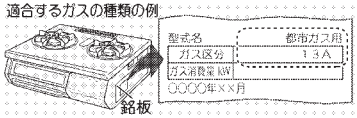
ご使用前に

まず、確認しましょう

■器具と使用するガスの種類は合っていますか

（種類が違うと、異常燃焼による火災の原因）

適合するガスの種類の例



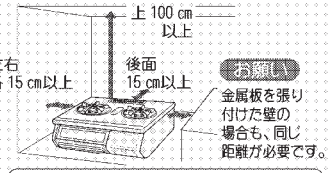
●転居などでガスの種類と異なる場合は

お買い上げの販売店または、もよりのガス事業者にご連絡ください。

種類	LPガス
	都市ガス（区分は、13A・12A・6A・5C・L1・L2・L3）

■周囲との距離は十分ですか

（十分な距離がないと、壁などが異常過熱され、発火や火災の原因）



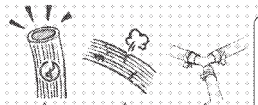
お願い

金属板を張り付けた壁の場合も、同じ距離が必要です。

●十分な距離が取れない場合は

当社指定の防熱板を使用してください。（別売品☞19ページ）

■ゴム管やガスコードを正しく！（ガス漏れや爆発、火災の原因）



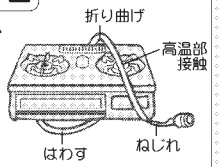
JISマークのついた新しいものを使用する

古くなる前に取り換える

継ぎ足しなどしない

⚠警告

ゴム管はガス用を短く使用し、無理な力を加えない、また、ガスコード使用時で長さが合わないときは接続しない



ガス事故や器具焼損の原因

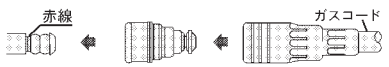
ガス接続について

ゴム管で接続する場合と、ガスコードで接続する場合があります。

ガスコード接続の場合（ガスコードは13A専用です。）

■ガスコード接続する場合は、ガス栓側がカチットプラグになっていないと接続できません。
従来のガス栓で接続する場合は、別売のホースコック用プラグが必要です。
器具を接続するガス栓は、必ずガステーブルコンロ用をご使用ください。

ガス機器側



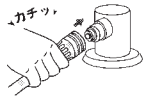
①器具プラグを器具ゴム管差し込み口に取り付ける

②器具用ソケットを器具プラグに“カチッ”と音がするまで押し込む

※ガスコードは必ずガステーブルコンロ用をお使いください。
※ガスコードの長さは 2 m以下にしてください。

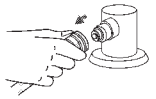
ガス栓側

①ガス栓を開けるときは



コンセント継手を“カチッ”と音がするまで差し込む

②ガス栓を閉めるときは



コンセント継手のすべりリング（白色）を手前に引く

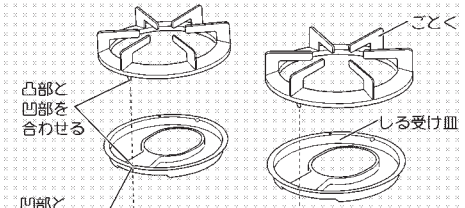
準備しましょう（はじめてお使いになるとき）

1 部品を正しく取り付ける

●浮いたり、傾いたり、取り付けを忘れていないか確認する。

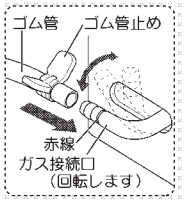
お願い

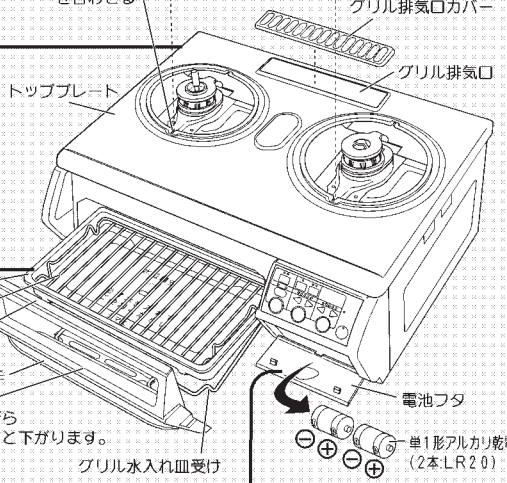
●ごとくやグリル排気口カバーを、しる受け皿やトッププレートへ衝撃を与えないように取り付けてください。
（フッ素コートはく離の原因）



2 ゴム管を接続する

●赤線まで確実に差し込み、
●ゴム管止めで固定する。





3 電池を入れる

（電池交換は☞18ページ）

4 「グリル水入れ皿」に水（350 ml）を必ず入れ、から焼きする

（約15分間）

お知らせ

●グリル排気口以外から煙や臭いが出ます。
（グリル庫内に付着している油を焼き切るためで異常ではありません。）

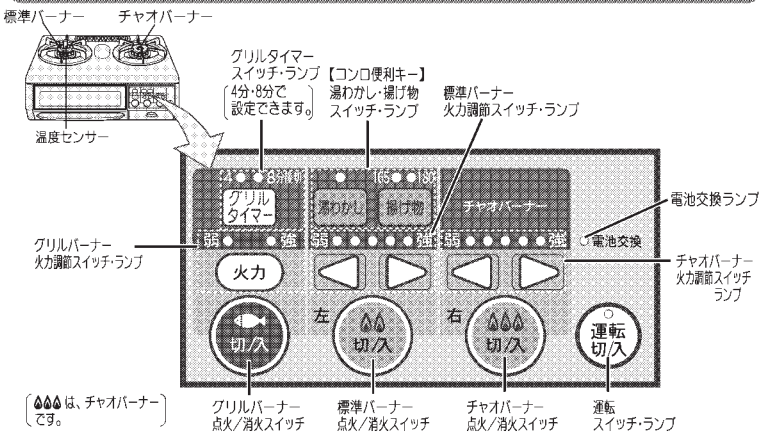
ご使用前に

知っておきましょう

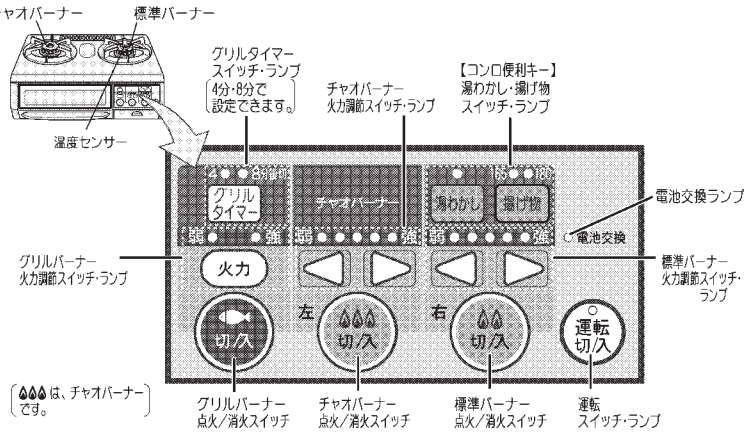
各部のなまえ（操作部）

※操作面に傷がつくのを防止するため、保護シートを貼っています。浮いたり、はがれた場合は取り除いてください。

１１０－１２５１型の場合

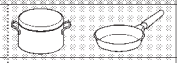
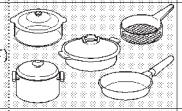


１１０－１２５０型の場合



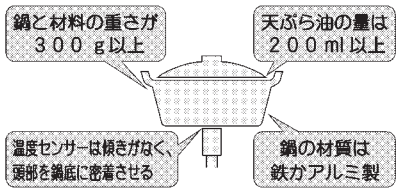
適した鍋

◎：最適　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できない恐れがあります。）

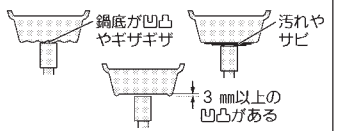
鍋（材質）などの種類		標準バーナー（温度センサー付き） 揚げもの料理	標準バーナー（温度センサー付き） その他の料理	チャオバーナー
・鉄またはアルミの鍋やフライパン		◎ 適しています。		◎ 適しています。
・中華鍋		○ 必ず温度センサーに鍋の底が密着していることを確かめてからお使いください。200 ml以上の油を使用してください。		○ 適しています。
・超耐熱ガラス容器 ・土鍋 ・ステンレス（鍋底2 mm以下）またはホーローの鍋やフライパン		× 温度センサーに油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。	○ 煮物などは、温度を正しく検知できず、途中消えたり焦げつきすぎる場合があります。	○ 適しています。
・ステンレス鍋（鍋底2 mm以上）		× 200 ml以上の油を使用	× 煮物などで水量が極端に少なく蒸発してしまう調理には使えません。	○ 適しています。
・無水鍋・圧力鍋		× 温度センサーに油の温度が正確に伝わらず発火する恐れがあります。		○ 適しています。

温度センサーを正しく働かせるために

※下記の状態で使用してください。（発火防止のため）



次のような鍋は使わない
（使用中の発火や途中消火の防止）



●ホーロー製・薄いステンレス製の鍋、土鍋、耐熱ガラス容器（油もの料理時）

お知らせ

●コンロ便利キー（湯わかし・揚げ物）の適した鍋は ☞ 12ページ～19ページ を参照してください。
●鍋の種類によっては、すべりやすいものがあります。➡不安定な状態では使用しないでください。
●油もので手動調理のとき、途中で調理油の温度を上げると自動消火することがあります。
➡再点火するとそのまま使えます。
●煮ものや温め直しの料理で、水分が少なく調味料が多い料理やとろみのある料理は自動消火しても焦げつくことがあります。（魚などの煮付け、カレー・シチューの温めなど）
➡水を加えて弱火で様子を見ながら温めてください。（沸騰後は、中身の温度にムラがないよう混ぜてください。）
●鍋の温度が異常に高くなると火力が変わったり、自動消火することがあります。

使いかた（コンロ注意点／コンロ手動調理／上手な使いかた）

⚠注意

使用中は、やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐため、次の点にご注意ください。

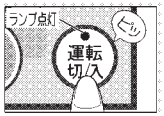
- ■点火するときは、バーナー付近に顔を近づけない
- ■全調理終了後は、運転切入を押し、電源を切る
- ■正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる
- ■炎は、鍋底からはみ出すほど大きくしない
- ■必ず換気をする

操作手順

イラストは標準バーナーで説明しています。チャオバーナーも同じ要領で行なってください。

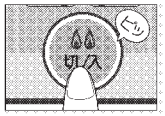
お願い
- 鍋などを置くときは、トッププレートへ衝撃を与えないようにしてください。また、熱い鍋などを置かないでください。（フッ素コートはく離や変色の原因）
- 焼網などは使わないでください。（トッププレートの変色やはく離の原因）

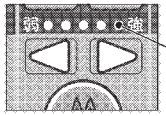
1 電源を入れる



- 「ピッ」と音がするまで（約0.3秒）押さないと受け付けません。
- 安全のためコンロやグリルを使用していないときは約１分後電源が自動で切れます。

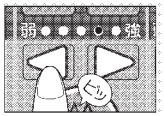
2 点火する



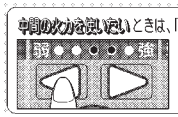


- コンロ・グリルすべてを続けて点火するときは、１つずつ点火を確認した後、操作を繰り返してください。続けて素早く操作すると、操作手順と点火するところが異なる場合があります。

3 火力を調節する



- ５段階



中間の火力にしたいときは、「弱」または「強」を押し続けます。

押し続ける

※中間の火力になれば、２ヵ所点灯します。

■消すときは ⇨ 切入 を押し、消火を確かめてください。

（運転切入 を押すと、コンロ・グリルすべて消火します。）

- 「ボン」と音がすることがありますが、火が消えたときの音で異常ではありません。

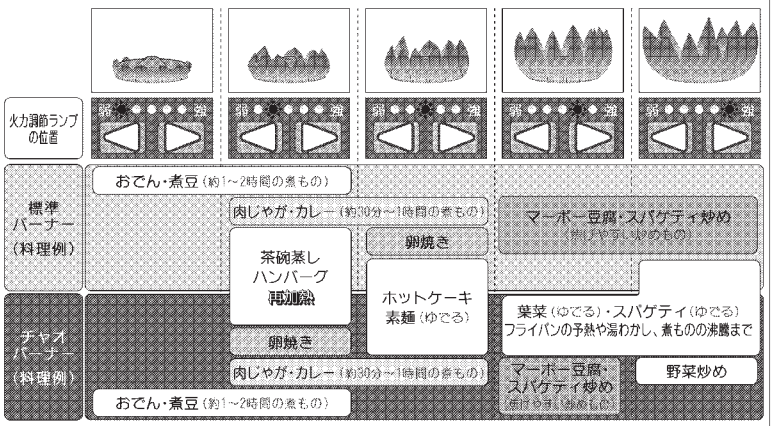
お知らせ
- ●チャオバーナーには、「湯わかし」「揚げ物」機能はありません。（チャオバーナーで、「湯わかし」「揚げ物」スイッチを押してもランプは約１分間点灯しますが、機能は働きませんのでご注意ください。）
- ●みそ汁を温めなおすときは、火力を弱めにして、よくかき混ぜながら温めなおしてください。特に、だし入り豆みそ（赤みそなど）に注意してください。（強火で急に温めなおすと鍋底に沈んだみそが突然噴きあがり、鍋が跳ね上がってやけどの原因）

コンロの上手な使いかた！

※下記の煮ものの場合、沸騰後の火力を表示したものです。

ポイント1

火力と主な料理関係（４人分の目安）



ポイント
- 再加熱や少量の煮もののときは、少し弱めの火力で！
- フッ素のフライパンを使用するときは、少し強めの火力で！
- 上の表を目安に自分にあった火力を！（調味料の濃さや食品の脂ののりなどで適正火力は変わります。）

ポイント2

こんな料理は温度センサーが付いていないバーナー（チャオバーナー）で！

（温度センサーが正しく働かず、途中消火の原因）

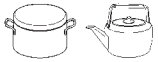
■ 高温になる料理
- お好み焼・たこ焼・ホイル焼など
- ウインナーなどから焼きに近いもの
- ゴマなど煎るもの

■ 水の出やすい炒めもの
- 玉ねぎの褐色炒め
- インスタント焼そば　など

■ 無水鍋・多層鍋・圧力鍋を使用する料理
- ゆで卵・ケーキなど水量が極端に少なく、蒸発してしまう料理など

■ 冷凍食品
- 容器ごと温める冷凍うどんなど

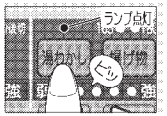
使いかた（湯わかし機能 湯わかし）※標準バーナー（温度センサー付）を必ずご使用ください。

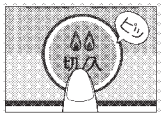
適した鍋・やかん	適していない鍋
鉄 や アルミ製 の鍋・やかん 	耐熱ガラス容器

操作手順

準備 適した鍋・やかん（上記参照）に水 500 ml～3 000 ml を入れ、必ずふたをする。

1 **電源を入れる**
（☞10ページ）

2 

湯わかし機能を設定し、 ⇨ 

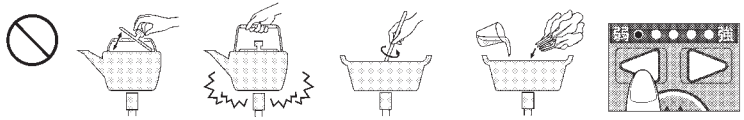
点火する

3 **お湯が沸くと火力が強から弱へ移動**（ブザー「ピピーピピーピピー」）
約５分後に自動消火（ブザー「ピッピッピッピー」）

■途中で消すときは ⇨ 切/入 を押し、消火を確かめてください。

お願い

●温度センサーを正しく働かせるために、ブザーでお知らせするまでは下記のことはしないでください。



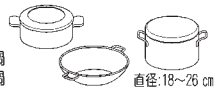
ふたの開閉　動かす　かきまぜる　水や具を入れる　火力の切り換え

●鉄やアルミ製の鍋・やかん以外また、水3 000 ml以上では使用しないでください。
（お湯が沸かない、お湯が沸いても弱火にならない、またふきこぼれの原因）
●温めなおす場合は、湯わかし機能を使わないでください。
（沸騰しなかったり、沸騰しても消火しない場合があります。）

お知らせ

●先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、湯わかし を押しても、湯わかし機能は受け付けます。
（受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。）
●鍋や、やかんの材質、水量などにより沸騰をお知らせするタイミングが異なることがあります。

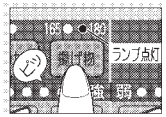
（揚げ物機能 揚げ物）※標準バーナー（温度センサー付）を必ずご使用ください。

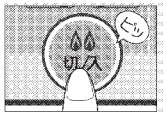
適した鍋	適していない鍋
●天ぷら鍋 ●底の平らな中華鍋 ●鉄やアルミ製の鍋  直径:18～26 cm	●ステンレス鍋 ●土鍋 ●底の丸い中華鍋

操作手順

準備 適した鍋（上記参照）に油（500 ml～1 000 ml が適量）を入れる。

1 **電源を入れる**
（☞10ページ）

2 

揚げ物機能を設定し、
油温設定（約180 ℃・約165 ℃）は押すごとに切り換わります。
┌180 ー 165 ー 解除┐
⇨ 

点火する

3 **設定油温になると火力が強から弱へ移動**（ブザー「ピピーピピーピピー」）
調理を始めてください（調理中も設定油温の切り換えができます。）

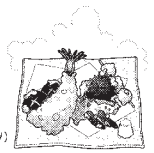
■消すときは ⇨ 切/入 を押し、消火を確かめてください。

お知らせ

●先に 切/入 を押し、点火してから10秒以内であれば、揚げ物 を押しても、揚げ物機能は受け付けます。
（受け付けなかったときは、ブザー「ピピー」でお知らせします。）
●油の温度が下がると自動で火力調節します。
●設定油温になるまでは、手動での火力調節はできません。（設定油温になると火力は変えられます。）
●油が 500 ml 以下の場合は、「180・165」の温度調節が上手にできません。
（温度を正確に検知できないため）

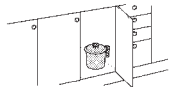
おいしく揚げるためのポイント！

●材料は新鮮なものを使う
●衣は揚げる直前に作り、長くおかない
●１度に油の中に入れる調理物の量は、油の表面積に対して½位にする
●油が傷まないように、揚げかすはこまめに取る
●連続して揚げものをするときは、中の調理物を全て取り出してから次の調理物を入れる
●油の温度を上手に調節する
「165（約165 ℃）」… 身が厚く火が通りにくいもの
（鶏から揚げ・野菜類の天ぷら・ドーナツ）
「180（約180 ℃）」… 火が通りやすいもの
（魚介類の天ぷら・コロッケ類・揚げ出し豆腐）



使った油の保管法！

油は、光や酸素、金属、たんぱく質の影響で変質し、劣化します。
使ったあとは空気の接触面が少なくなる、口の小さい容器に入れ、冷暗所で保管しましょう。



使いかた（グリル注意点／グリル（グリルタイマー）／上手な使いかた）

⚠注意

魚などを取り出すときや使用中は、グリルとびらの取っ手以外触れない

接触禁止　やけどの原因

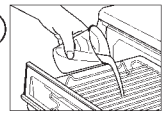
やけどや一酸化炭素中毒、けが、器具損傷を防ぐために次の点にご注意ください。

- **■必ず換気をする**
- **■使用中、グリルとびらへ水をかけない**
- **■点火するときはグリルとびらを開けてのぞき込まない**
- **■正常に燃えているか、ときどき炎を確かめる**
- **■魚などを取り出すときは、グリルとびらを止まるまで引き出す**
- **■全調理終了後は、（運転切入）を押し、電源を切る**

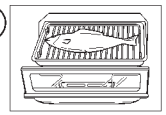
操作手順

準備

初めてお使いになるときは☞7ページを参照に、**から焼きする（約15分間）**

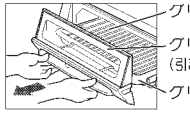
① 

グリルとびらを引き出し、**グリル水入れ皿に「水」**（約350ml）**を入れる**

② 

食品をグリルアミに置き、グリルとびらを確実に閉める

水を入れ換えるときは



グリル水入れ皿を止まるまでまっすぐに引き、両手で持ち上げて引き出す。

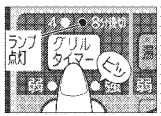
傾けるとグリル水入れ皿が落下しますので、注意してください。

1 電源を入れる

（☞10ページ）

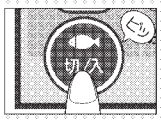
2 時間を設定する

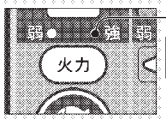
（タイマー設定するとき）



- 押すごとに切り換わります。 ⌜8分→4分→解除⌝

3 点火する

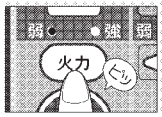




ランプ点灯

着火していないときは弱側が点滅します。（☞18ページ）

4 火力を調節する



※押すごとに切り換わります。（強⇔弱）
炎の大きさはほとんど変化しません。

☞15ページへつづく

■タイマー設定しているとき

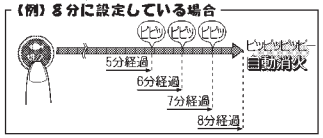
- 時間の経過に合わせて、グリルタイマーランプの点灯箇所が移動します。

調理の残り時間	8～4分	4分未満
グリルタイマーランプ点灯箇所	4● ●8分焼切 グリルタイマー	4● ●8分強切 グリルタイマー

- 設定時間の3分前から
  ⇨ 1分ごとにブザー（ピピッ）で**お知らせ**
- 設定時間に達すると
  ⇨ ブザー（ピピッピッピッピー）でお知らせし、**自動消火**

※すぐに取り出してください。（放置すると焦げの原因）

（例）8分に設定している場合



■消すときは⇨（運転切入）を押し、消火を確かめてください。（（運転切入）を押すと、コンロ・グリルすべて消火します。）

グリルの上手な使いかた！（中まで火が通り、焦がさず、ほど良い色つけ！）

ポイント1

タイマー設定の目安（下記のタイマー設定は、焼き加減はやや強めになります。ブザーが鳴ったら、早めに確認してください。）

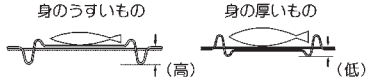
最初	裏返した後	料理例
4● ●8分焼切 グリルタイマー	4● ●5分焼切 グリルタイマー	**さんま**の塩焼き　約140g　4尾 **さば**の塩焼き　約100g　4切 **ぶり**の照焼き　約100g　4切
4● ●8分強切 グリルタイマー	4● ●8分強切 グリルタイマー	**えび**の塩焼き（カラ付き）　約80g　4尾

●魚の大きさや旬、数量によって焼き時間は変わります。
●食品を裏返した後には、タイマーの再設定を忘れずに！

※左表は予熱をしないで、火力「強」を使用したときの設定目安です。
※裏返した後のタイマー設定の目安は、すぐに焼いた場合です。（庫内が冷めたときは長めに設定しましょう。）

ポイント2

焼網の使いわけ（焼網は、裏表の使い分けを）



ポイント3

焼きかたのコツ

下味を付けた魚は焦げやすいため、はじめ強火で、あとは弱火でゆっくりと。

冷凍魚は解凍してから。　干物は弱火でじっくり。

お知らせ

●グリルタイマー設定は、先に（運転切入）を押し、点火してから（グリルタイマー）を押しても、グリルタイマー機能は受け付けます。

●タイマー機能を使っているとき…
- **設定時間は変更できます。**変更した時点から再設定された時間、調理します。
  ※ただし、点火後約25分（庫内が温まっている場合は、約18分）経過すると、消し忘れ防止機能が働き自動消火します。

●グリル水入れ皿に水を入れずに使用すると…
- 庫内の温度が異常に高くなり、グリル温度過昇防止機能が働き消火する場合があります。（☞18ページ）

お手入れのしかた

すぐに！ こまめに！ がポイントです。
お手入れ後は、水気を十分にふき取りま しょう。

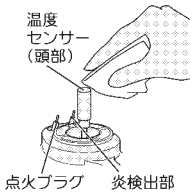
※お手入れ後は、①～③の順番に正しく取り付けて
ください。（異常燃焼や焼損、火災の原因）

お願い
●シンナーやベンジン、アルカリ性洗剤、漂白剤、研磨剤入り洗剤など、また たわしは使わないでください。
（塗装の変質、はく離の原因）

温度センサー・点火プラグ・炎検出部

■煮こぼれなどの汚れをふき取る
（傾けないようにする）
温度センサーの頭部や点火プラグ、炎検出部が汚れたり傾いたりすると、立消えや着火不良の原因となります。

お願い
●洗剤は、使用しないでください。
（故障の原因）



⚠注意

■お手入れはガス栓を閉め、器具が冷めてから手袋をはめてする

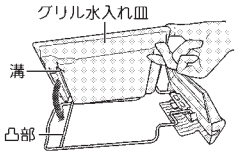
やけどや器具の角などでけがをする原因

グリルアミ・グリル水入れ皿・グリル水入れ皿受け・グリルとびら

■使用ごとにスポンジと洗剤で丸洗いし、ふき取る
●調理中以外は水を入れたままにしないでください。（さびの原因）

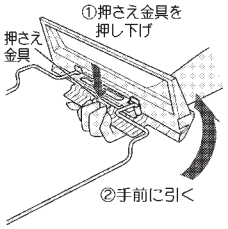
グリル水入れ皿の取り付けかた

凸部を溝へ確実に入れる。

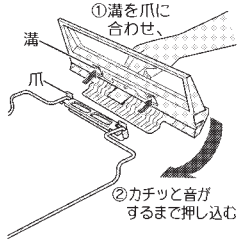


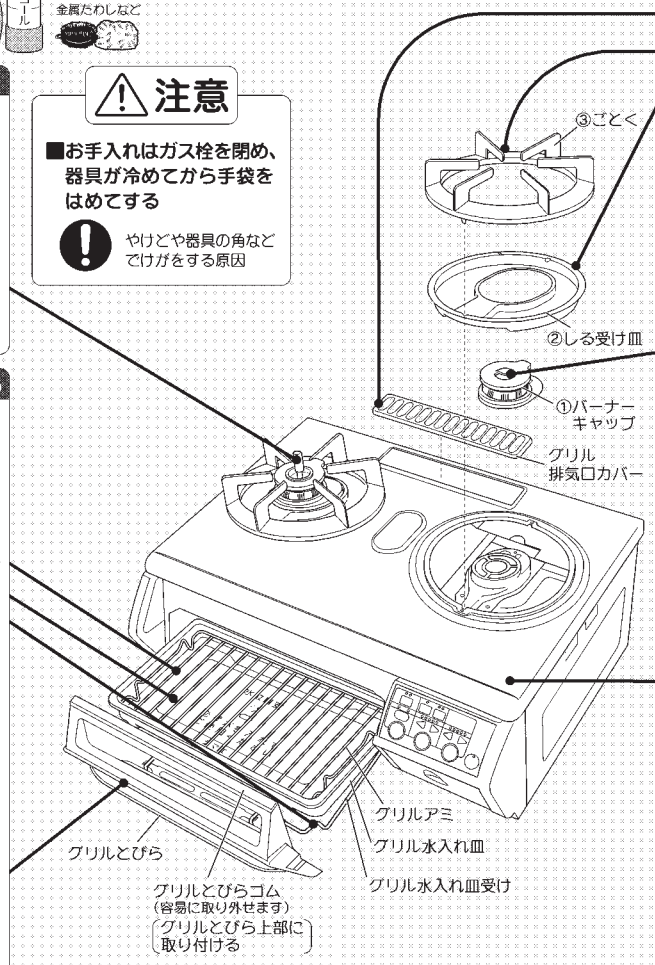
お願い
●グリル水入れ皿を落とさないよう、注意してください。

グリルとびらの取り外しかた



グリルとびらの取り付けかた



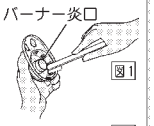


ごとく・グリル排気口カバー・しる受け皿（ホーロー）

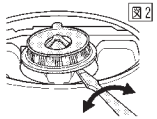
■使用ごとに取り外してスポンジと台所用中性洗剤で丸洗いする（汚れは放置すると、こびりついて取れにくくなります。）
■こびり付きがとれないときは、台所用中性洗剤と水を含んだクッキングペーパーで汚れを湿らせたまま半日置き、水洗いする

バーナーキャップ

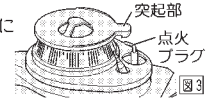
■表面はスポンジと洗剤で丸洗いする
●目詰まりしていたら、歯ブラシを使って洗う。図1
●バーナーキャップが外れにくいときは、右図のようにマイナスドライバーなどで外す。図2



お願い
●強くこすったり、当てたりしないでください。
（傷やゆがみ、黒塗装変色、はく離の原因）
●こまめにお手入れしてください。
（点火不良や燃焼不良の原因）



■お手入れ後は水気を十分に ふき取り、正しくセットする
「突起部」を「点火プラグ」の位置に合わせ、浮いたり、傾いたりしていないか確認する。図3



トッププレート（フッ素コート）

■汚れは、その都度必ずスポンジや、ぬれぶきんでふき取り、ひどいときは台所用中性洗剤でふき取る
（汚れは放置すると、シミやフッ素コートのはく離の原因）

お願い
●金属たわしなどは使わないでください。（表面に傷がつく原因）

外まわり

■汚れは、ぬれぶきんで、汚れのひどいときは台所用中性洗剤を用いてふき取る

お願い
●台所用中性洗剤がすき間に入らないようにご注意ください。
（器具故障の原因）

安全装置／電池交換／交換部品／別売品

安全装置が働いたとき（自動消火）

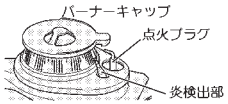
機能・装置（☞2・3ページ）	ブザー	ランプ表示（10分間点灯[●]または点滅[☀]） 標準バーナー	チャオバーナー	グリル	ランプ（点灯・点滅）やブザーの解除	再度点火するときの注意点（点火のしかたは☞10・12～14ページ）
天ぷら油過熱防止機能	ピー・ピー・ピー（3回のみ）	弱○○○●●強	――	――	それぞれの点火／消火スイッチを押す、または運転スイッチを押す。（ランプ消灯を確認）	天ぷら油が冷めてから！
焦げつき消火機能		弱●●○○○強	――	――		料理のできばえを確認してから！
消し忘れ防止機能		弱○●●●○強		弱 ● ● 強		――
グリル温度過昇防止機能		――	――	交互に点滅 弱☀ ☀強		グリル庫内が冷めてから！
不着火報知機能		弱☀○○○○強		弱☀ ○強		周囲にガスがなくなるまで待ってから！
立消え安全装置	ピピピッ・ピピピッ・ピピピッ（10分間続く）					

左記以外のブザーやランプ表示が発生したときは

運転スイッチを押し直し再操作してください。
それでも直らないときや原因がわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店へ連絡してください。

お願い

●煮こぼれや水滴が、炎検出部やバーナーキャップに付いてる場合は、器具が冷えるまで待ち、十分にふき取ってください。



電池交換

●電池交換ランプが点滅したら、2本同時に交換してください。
●電池交換の際は、アルカリ乾電池（LR20）をご使用ください。
アルカリ乾電池をご使用の場合、交換の目安は約1年です。

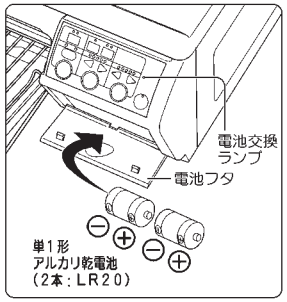
お知らせ

●電池交換ランプ点灯時は、使用できません。

⚠警告

■新旧・異種の電池は混用しない
■電池は、充電・ショート・分解・加熱・火の中へ投入しない
■器具を廃棄するときは電池を取り外す

ショートや放電、発熱により感電や火災を起こす原因



交換部品（お客さまにて取り替え可能な部品）

●下記の部品（有償）は、お客さまご自身にてお取り替えしていただくことができます。
交換の際は、製品の型式をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにてお求めください。

交換部品＼品番		110-1250／110-1251型 標準販売価格（税別）	OGコード
バーナーキャップ	チャオバーナー用	￥1,700	111010600104
	標準バーナー用		111010600106
しる受け皿（ホーロー）		各￥1,300	111012500003
グリルアミ		￥900	111010600018
グリルとびらゴム		￥400	111012500040
グリル水入れ皿		￥1,700	101006940007
グリル排気口カバー		￥900	111010600001
ごとく		各￥1,700	111012500002

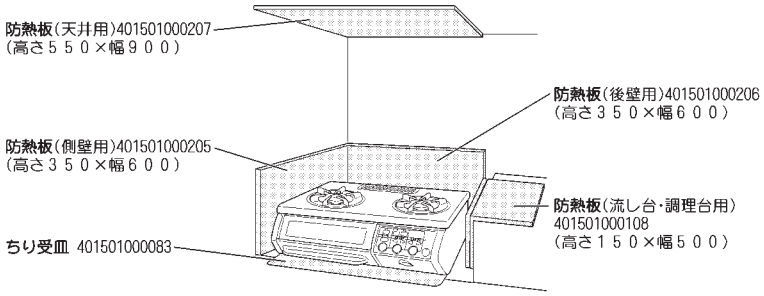
価格・仕様は変更される場合があります。また、これらの部品の保有期限は、23ページに記載の内容に準じますので、あらかじめご了承ください。

乾電池は電気店等でお求めください。

2003年6月現在

別売品

●お買い上げの販売店で、お求めください。 〔単位：mm〕



●取り付け方法 防熱板は、壁や天井にねじ止めします。

故障かな!?

故障と思う前に、次の内容に従ってご確認いただき、それでも直らないときや原因のわからないときは、ガス栓を閉め、お買い上げの販売店またはもよりのガス事業者へご連絡ください。

現　象	ご確認ください	ページ
●放電しない ●点火しにくい ●点火してもすぐ消える	●電池が２個正しく入っていますか？	7・18
	●電池が消耗していませんか？	7・18
	●運転ランプがついていますか？	10
	●運転スイッチを押してから１分以上経過していませんか？	10
	●アルミ製のしる受けを使っていませんか？	5
	●ゴム管が折れていませんか？	—
	●ゴム管に空気が残っていませんか？→点火操作を繰り返す	—
	●ガス栓を全開にしていますか？	—
	●テーブルコンロ用のガス栓を使用していますか？（ガス栓のヒューズが作動していませんか？）	—
	●点火プラグ、炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	16・17
	●ＬＰガスがなくなりかけていませんか？→ＬＰガス容器を交換する	—
	●※1マイコン(ガス)メーターが異常を感知し、ガスを遮断していませんか？	—
●炎が安定しない ●炎が黄色い又は赤い ●使用中、炎が消える ●異常音をたてて燃える	●ＬＰガスがなくなりかけていませんか？→ＬＰガス容器を交換する	—
	●炎検出部やバーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていませんか？	16・17
	●バーナー炎口が詰まっていませんか？	17
	●バーナーキャップを正しく取り付けていますか？	7・17
	●加湿器を使用していませんか？（水分中のカルシウムにより炎が赤くなりますが、異常ではありません。）	—
	●グリルとコンロを同時に使用していませんか？また、鍋を載せないで使用していませんか？（炎が赤くなる場合がありますが、異常ではありません。）	—
	●使いはじめは赤くなる場合があります。（異常ではありません。）	—
	●点火後、コンロは約２時間（チャオバーナーの最大火力で連続使用のときは約１時間）、グリルは約 25 分で自動消火します。	3
●炎が均一にならない ●点火後や消火後にキシミ音やモーターの動く音がする	●バーナーの炎は、点火プラグや炎検出部で短くなります。（異常ではありません。）	—
	●加熱や冷却される際に、金属が膨脹や収縮して起こる音です。（異常ではありません。）	—
	●モーターが駆動する音です。（異常ではありません。）	—
●点火操作すると他のバーナーも放電する	●他のバーナーも同時に放電します。（異常ではありません。）	—

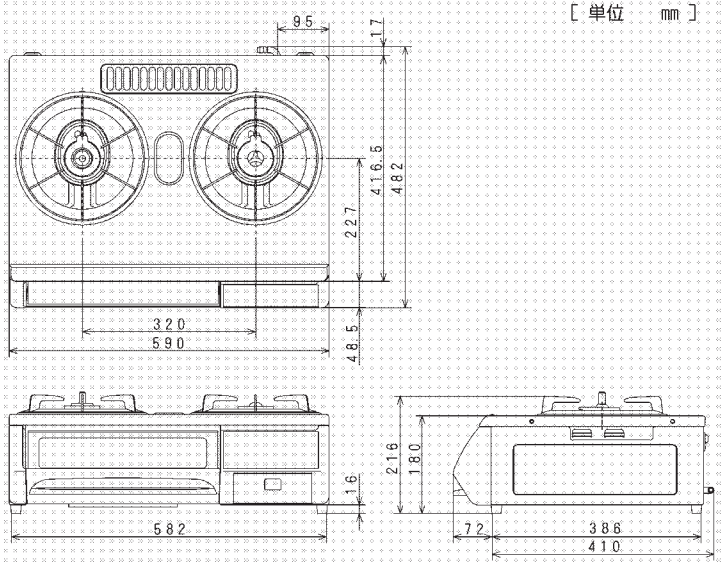
※1 マイコン(ガス)メーターとは、ガス漏れや異常な使い方および地震などを検知し、ガスを元から遮断するものです。

現　象	ご確認ください	ページ
●ガスの臭いがする	●ゴム管がひび割れたり、穴があいていませんか？→ガス栓を閉め、新しいゴム管と交換する。	6
	●ゴム管は、確実に接続されていますか？	6
●点火時、火力調節ランプが全て点灯する	●器具側で設定しています。（異常ではありません。）	—
●湯わかし・揚げ物・グリルタイマー機能が働かない	●運転ランプがついていますか？	10
	●運転スイッチを押してから１分以上経過していませんか？	10
	●各スイッチ（湯わかし・揚げ物・グリルタイマー）を押してから１分以上経過していませんか？	—
	●湯わかし・揚げ物機能使用時、標準バーナー（温度センサー付）を使っていますか？	12・13
標準バーナー（温度センサー付）（天ぷら油過熱防止機能・焦げつき消火機能・湯わかし機能・揚げ物機能）使用中 ●調理途中に自動消火する ●油温が高くなっても自動消火しない ●鍋底がひどく焦げ付いても自動消火しない ●点火してもすぐ消える ●使用中火力が変わる	●標準バーナー（温度センサー付）を使っていますか？	9
	●アルミ製のしる受けを使っていませんか？	5
	●バーナーキャップやしる受け皿、ごとくの取り付けは確実ですか？	6・7
	●鍋の形状や材質が適していますか？	9・12・13
	●温度センサーに異物や傾き、すき間がありませんか？	9
	●油の量や鍋の重さなど正しく使っていますか？	9
	●鍋底や温度センサーの頭部が汚れていませんか？	16
	●電池が２個正しく入っていますか？	7・18
	●電池が消耗していませんか？	7・18
	●鍋の温度が約 250 ℃～260 ℃で自動的に火力の調節（弱火⇔強火）を行ない、この状態が約 30 分続くと自動的に消火します。	2
●湯わかし機能を使用したのにお湯がぬるい ●沸騰のお知らせが遅い	●一度沸かしたお湯（70 ℃以上）を再び湯わかし機能で沸かすと 100 ℃より低めで沸騰したと判断する場合があります。（異常ではありません。）	—
	●鍋の形状・材質が適していますか？	12

外形寸法図／仕　様

外形寸法図

［ 単位　mm ］



仕　様

品　　名	ガステーブルコンロ
品　　番	１１０－１２５０　１１０－１２５１　型
型　式　名	ＧＴ－ＬＳ３Ｌ－Ｘ　ＧＴ－ＬＳ３Ｒ－Ｘ
点　火　方　式	連続放電式点火（単一形アルカリ乾電池　２個）
安全装置・機能	立消え安全装置・調理油過熱防止装置（標準バーナー）・消し忘れ防止機能・グリル温度過昇防止機能
外　形　寸　法	高さ 216（トッププレートまで180）㎜ × 幅 590 ㎜ × 奥行 482 ㎜
質　量（本体重量）	10.8 ㎏
ガス接続口	φ9.5 ㎜ガス用ゴム管

使用ガス 使用ガス区分	1時間当たりのガス消費量 kW（都市ガス kcal／h、LPガス kg／h）			
	個々のガス消費量			全ガス消費量
	チャオバーナー	標準バーナー	グリル	（全点火時）
都市ガス用１３Ａ	4.65(4,000)	2.97(2,550)	2.09(1,800)	8.80(7,570)
ＬＰガス用	4.24(0.303)	2.97(0.212)	2.10(0.150)	8.40(0.600)

アフターサービス

1．保証書（別に添付してあります。）

保証書は、必ず「お買い上げ日・販売店名」等の記入をお確かめのうえ、販売店から受取っていただき、内容をよくお読みの後、大切に保管してください。

保証期間－お買い上げ日から１年間です。

本製品は一般家庭用の製品です。使用頻度の高い業務用にご使用の場合は、対象外となります。

2．修理を依頼されるとき

■サービス（点検・修理）を依頼される前に

「故障かな？」の項に従ってお調べになり、直らないときは必ずガス栓を閉め、後の処理をしてください。不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスショップ、もしくは大阪ガスにご連絡ください。

ご連絡の際には次のことをお知らせください。
1．品名…ガステーブルコンロ
2．品番…本体の右側面に貼り付けしてあります。

例：１１０-１２５０（１３Ａ）の場合

(N)１１０－１２５０(U)
大阪ガス株式会社
21-065-01-00019

3．故障・異常現象…できるだけ詳しく
4．お客様名・住所・電話番号

3．補修用性能部品の保有期間

このガステーブルコンロの補修用性能部品（機能維持のために必要な部品、及び交換部品を含む）の保有期間は製造打切り後６年です。

ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料で修理いたします。

4．ガスの種類の異なる地域へ転居されるとき

ガスの種類は、都市ガス、ＬＰガスがあります。ガスの種類の異なる地域へ転居される場合には、改造・調整が必要です。この改造・調整に伴う費用は、保証期間中でありましても有料です。

転居先のガスの種類を確認のうえ、お買い上げの販売店又は、大阪ガスにご相談ください。

ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

おねがい　ガスくさいときは、ガス栓を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。